



### 3. Vinohradnictví

Na jihovýchodní Moravě tvoří významnou součást zemědělského hospodaření vinohradnictví. Zahrnuje jak způsoby pěstování vína a péče o vinice, tak i vlastní výrobu vína. Práce na vinicích začínala již na konci zimy a pokračovala celý rok až do vinobraní, kdy cyklus uzavírala výroba vína.

K práci ve vinohradu se vedle běžného náradí používaly i některé specifické nástroje, např. nůž *kosíř* či motyka *graca*. Hrozny se lisovaly v rozměrných dřevěných lisech a uskladňovaly v dřevěných sudech.

Majitelé vinohradů měli dříve právo volného výčepu malého množství vlastního vína, tzv. pod víchou. Nešlo o živnost, ale jen o prodej produktu z hospodářství. Vinař musel úřadům sdělit, ve které budově chce víno prodávat a ta se pak označila např. věncem z révového listí, slaměným křížem nebo dřevěnými hoblovačkami, zavěšenými na hůlce.

*„První vcházel do vinice hospodář s hospodyní a společně si vyhlédli několik pěkných révových oblouků přeplněných hrozny, uřízly je a pak pověsili v lisovně nebo ve sklepě, kde vydržely čerstvé až do Štědrého večera. Teprve tehdy se hrozny odřízly a byly lahůdkou na štědrovečerním stole.“*

**ÚKOL:** Přiřaďte k obrázkům správné názvy:

graca

kosíř

bečka

putna

vícha

